

Goede wijn behoeft geen krans. En wat gedacht van een vleugje zilt?

31/01/2023



Wijnbouw startte 7000 jaar geleden in de Kaukasus. Geleidelijk duldde dit ambacht invloeden van andere culturen, met nieuwe methodes en kennis als gevolg. De wijn vond als gegeerd product al snel via rivieren en zeeën zijn weg naar Europa, Noord-Afrika en klein-Azië. Bij dat transport waren scheepsrampen nooit uitgesloten, en nogal wat wijn ging – met de kelderende schepen – mee de dieperik in. Vandaag halen duikers met wat geluk nog regelmatig oude amforen op uit die wrakken. En wat blijkt? Soms smaakt die wijn uit de afgezonken kleiamforen eeuwen later wel wat zurig, maar ziet ze er al bij al nog behoorlijk intact uit. Dit in tegenstelling met wijnamforen opgeslagen in grotten of ondergrond, waar enkel een droog residu rest. Bovendien ogen de onderzeese buikvazen prachtig, gedecoreerd als ze zijn met een unieke signatuur van zeeorganismen. Reden genoeg voor enkele wijnhuizen om oerdegelijke wijnen in zee te gaan stockeren en ze daar gecontroleerd te laten rijpen!

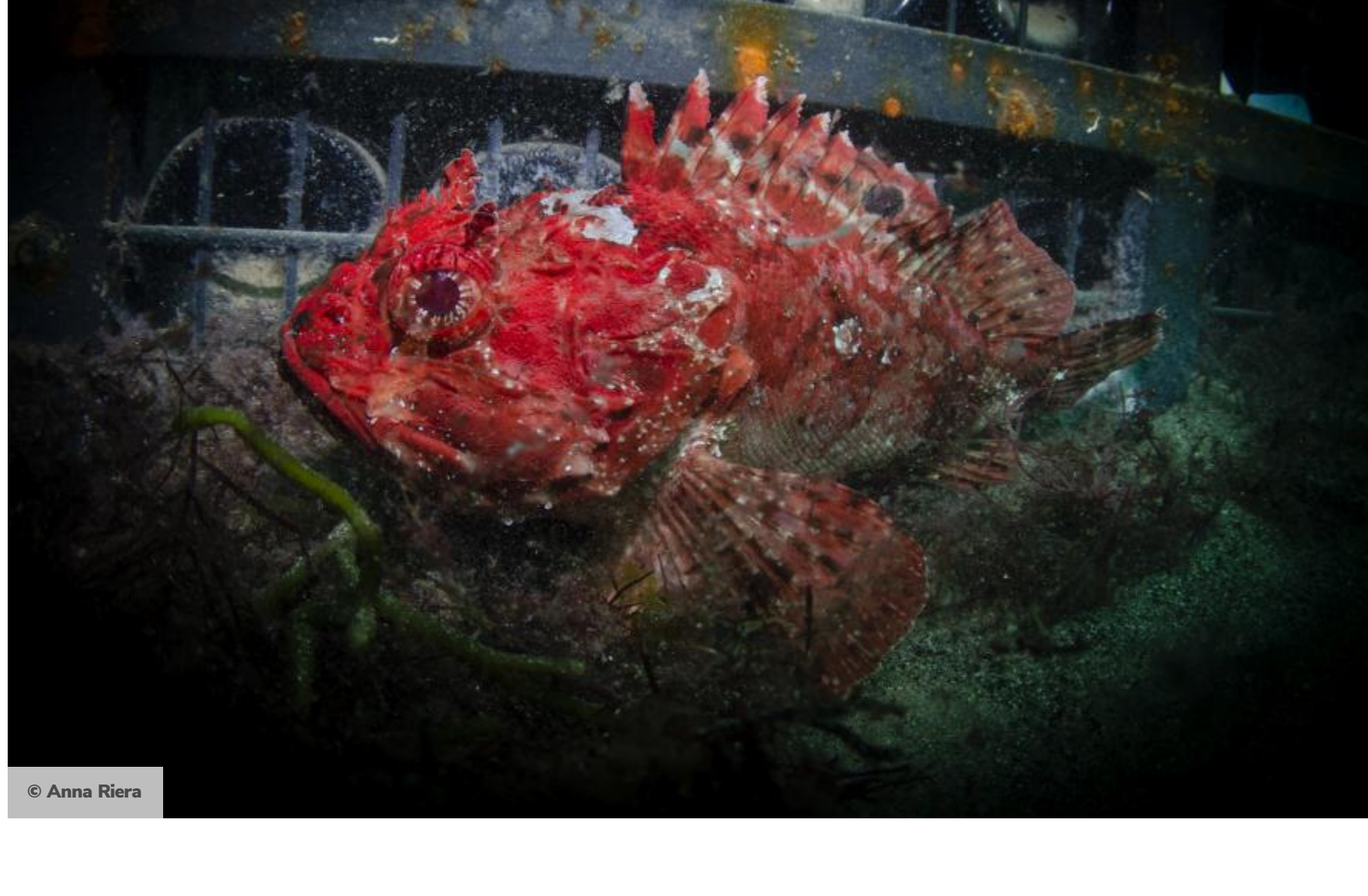
– DORIS KLAUSING & JAN SEYS

We bevinden ons in de Golf van Biskaje, aan de baai van Plentzia ten noorden van Bilbao. Een voor de bedenkers van het experiment uitgelezen plaats om de proef op de som te nemen. Tien jaar geleden verkregen de wijnmakers een concessie om 500m² zeebodem te benutten. Zeebioloog Anna Riera, van Crusoe Treasure, kreeg de opdracht de kwaliteit van deze mariene omgeving op te volgen. Bio-indicatoren, zoals het zeewier *Saccorhiza* (kelp), toonden dat de waterkwaliteit perfect was. Het licht stond met andere woorden op groen om de eerste lading wijn in zee te laten rijpen. Het beschermd gebied staat nu opgetekend als een 'micro area' (micro wijngebied). De wijnproducent en het centrum voor mariene experimentele biologie en biotechnologie van de universiteit van Bilbao analyseren continu de waterkwaliteit. Zo staan de data van de wijnproducent en de universiteit garant voor een gezond ecosysteem.

Na oogst, fermentatie en bottelen laten de wijnmakers de eerste kooien met voortreffelijke wijn in zee neer, op een diepte van zo'n twintig meter. Vervolgens is het 6 tot 24 maanden wachten tot de wijn, onder het waakzame oog van de oenoloog en van de zeebioloog, de invloed van zijn omgeving heeft kunnen ondergaan en het rijpingsproces heeft doorlopen. De flessen, beschermd in kooien van beton en staal, zijn hermetisch afgedekt met geperste natuurkurk en afgewerkt met een speciale lakwas. Beiden sluiten de flessen af maar laten, gedoseerd en langzaam, de nodige zuurstof infiltreren. Het is net die micro-oxygenatie die de wijn zijn unieke smaak en body bezorgt en de aroma's ten volle laat openbloeien. In elke reuze krat rusten ongeveer 500 flessen. Twee getijden per dag, diepte, druk, constante schemering en een temperatuur die schommelt tussen 12° en 18°C zorgen voor de optimale rijping van de wijn. De zachte schommelingen van golven en winterse stormen bepalen bovendien de rijpingsduur van het product en verzachten eveneens de hardheid van de loizuren, zo stellen de wijnmakers.

Kunstmatig wijn-rif kent navolging

Het proces levert niet alleen heerlijke wijn. Ze creëert ook een bijzonder biotoop. Immers, de kooien, ingebracht als kunstmatige structuren, evolueren geleidelijk tot semi-natuurlijke riffen. Rust- en paaiplaatsen bij uitstek voor een gevarieerde zeefauna en -flora. Reeds kort na het onderdompelen van de kooien hechten zeeorganismen zich op de flessen. Kokerwormen vestigen zich in de beschutte omgeving op of tussen de flessen, waar de invloed van de golven minder speelt. Diverse wieren nestelen zich in en rond de kooien. En vissen, kwallen, zeesterren en schelpdieren planten zich voort in en rond dit veilige biotoop; een kraamkamer dat legfels, larven en kleine visjes beschermt tegen predatoren. Het ecosysteem draait er op volle toeren, met een unieke biodiversiteit die wellicht anders geen schijn van kans zou krijgen. Zwarte schorpioenvissen, kongeralen, kathaaien, zonnevis, regenbooglipvis en slijmvisjes gedijen in en rond het rif. Maar ook octopussen, zeekatten, zeenaaktslakken, tolhorens, kleine beerkreeftjes en de fluvelen zwemkrab maken aanspraak op deze unieke habitat. En gelukkig voor hen is vissen in de buurt van de onderwaterwijnkelder verboden.

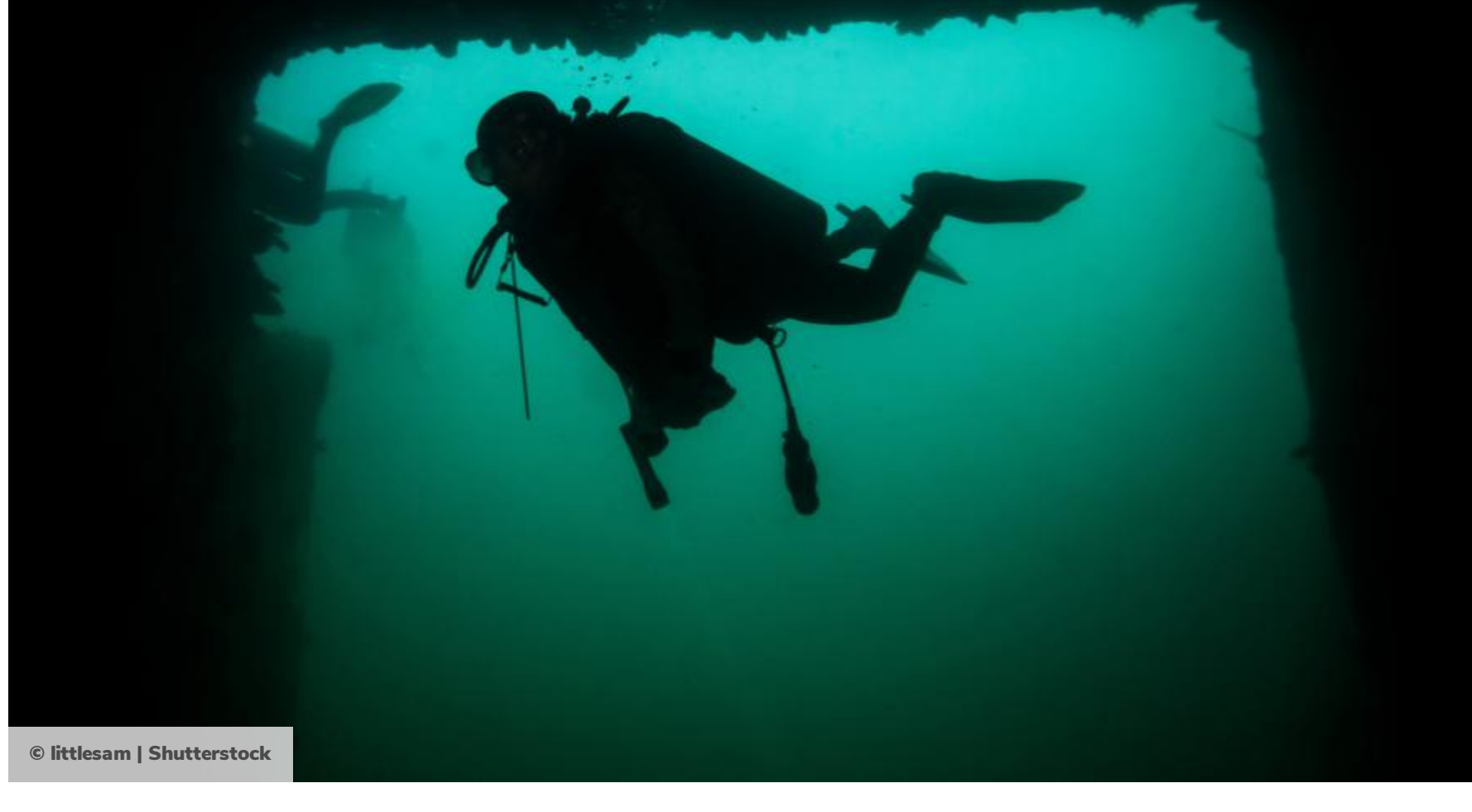


Niet verwonderlijk dus dat deze succesvolle onderwaterrijping van wijn navolging kreeg. Een Italiaans wijnbedrijf in Maremma vult handgemaakte amforen met wijn om ze te laten rijpen in de Tyrreen zee. De kruiken, ondergedompeld op een diepte van 15 meter, lijken wel archeologische vondsten. Het zijn stuk voor stuk unieke kunstwerkjes versierd met mini-oesters, mosselen, algen... De prijs is navenant maar als verkoopstunt kan het tellen. Met een beperkte oplage kregen deze kunstwerkjes vrijwel meteen de stempel van een collectors item. Ook Californië (Stille Oceaan) en Kroatië (Adriatische zee) investeren in het laten verouderen van wijn in dit soort 'onderwaterwijnkelders'. De Kroatische wijnboeren positioneren hun kooien naast oester- en mosselwekerijen. Zo profiteren ze mee van de degelijke waterkwaliteit, wekelijks getest door een officiële instantie.

Té lang in zee, dan loopt het (meestal) fout

Zolang het verblijf van de wijn in zee gecontroleerd en kortstondig is, lijkt alles vlot te verlopen. Blijft de wijn té lang in zee, dan loopt het veelal fout. Dat leert ons de getuigenissen van proeverijen van wijn- of champagneflessen die na hele lange tijd zijn opgevist uit scheepswrakken. Meestal valt die smaak tegen, toch zeker voor fijnproevers.

Eerst en vooral zijn er slechts weinig wijnen (champagne, tannine houdende rode wijnen, zure Riesling) die beter worden met de leeftijd. In het geval van het 'Vliegende Hert', een VOC-schip dat in 1735 zonk voor de Belgische kust en geborgen werd in 1981, bleek de gerecupereerde Riesling-wijn nog (net) drinkbaar. In een tweehonderd jaar oude jeneverkruik, opgevist aan de Poolse kust, was kennelijk zeewater binnengedrongen waardoor de smaak van het goedje als 'onaangenaam' werd bestempeld.



Soms ging het wel de goeie kant uit. De meer dan honderd Veuve Clicquot champagneflessen, op vijftig meter diepte opgevist uit een Baltisch scheepswrak nabij de Åland eilanden, bleken nog enigszins te pruimen. Wijnkenners die het goede proefden gewaagden van toetsen van limoen, honing en druiven, maar ook die van koffie, gist, mest, tabak, kaas en nat haar. De champagne smaakte naar moderne normen bovendien heel zoet. En de champagne, gerecupereerd uit het wrak van de in 1916 in de Baltische zee getorpedeerde Jönköping, kreeg zonder meer lovende recensies. Smaaksensaties vervelden van buskruit, pekel, over gebrande citrus tot gekarameliseerde banaan. Gevolg was dat in 1998 een uit het wrak gerecupereerde fles op de veiling enkele duizenden euro's opbracht! De wijn en cognac uit het wrak daarentegen bleken waardeloos. Tenslotte is er nog het verhaal van de Moët & Chandon champagne in 1987 door duikers opgehaald uit het in 1909 gezonken trans-Atlantische passagierschip RMS Republic. Na bijna tachtig jaar verblijf op 85 meter diepte, bevatten enkele flessen zowaar nog bubbels, en vielen smaak en kleur (goudgeel) best nog mee. Het merendeel van de flessen was echter ondrinkbaar geworden en stonk.

En als het kan in zee, waarom niet in de ruimte? Twaalf flessen Chateau Pétrus Pomerol bleken, na 14 maanden aan boord van het ISS-ruimtestation, een volwaardig rijpingsproces te hebben doorgemaakt. Het prijskaartje was navenant: één fles werd bij Christie's zelfs aangeboden aan niet minder dan 830.000 euro. Normaal kost zo'n fles 6000 euro...

Nog een stap verder: zout in de fles...

Dat een té lang verblijf van wijn in zee veelal nefast afloopt, belette onze voorouders niet om bewust, in tijden dat bewaring van voedsel een continue uitdaging vormde, merkwaardige ingrediënten – zoals zout – toe te voegen. Zo vermeldt het boek 'De zeven woorden van de Lage Landen' dat de monniken die al vanaf 815 wijn verbouwd in de Sint-Pietersabdij te Gent, een oplossing hadden gevonden om te vermijden dat de wijn in de 'fusten' (grote houten vaten) zuur werd. Ze voegden er honing, kruidnagel, nootmuskaat, peper of zeewater(!) aan toe. Met dat zeewater zou het mogelijk zijn geweest de zure smaak in ieder geval wat af te vlakken. Andere bronnen gewagen ook van dennensap als toevoeging.

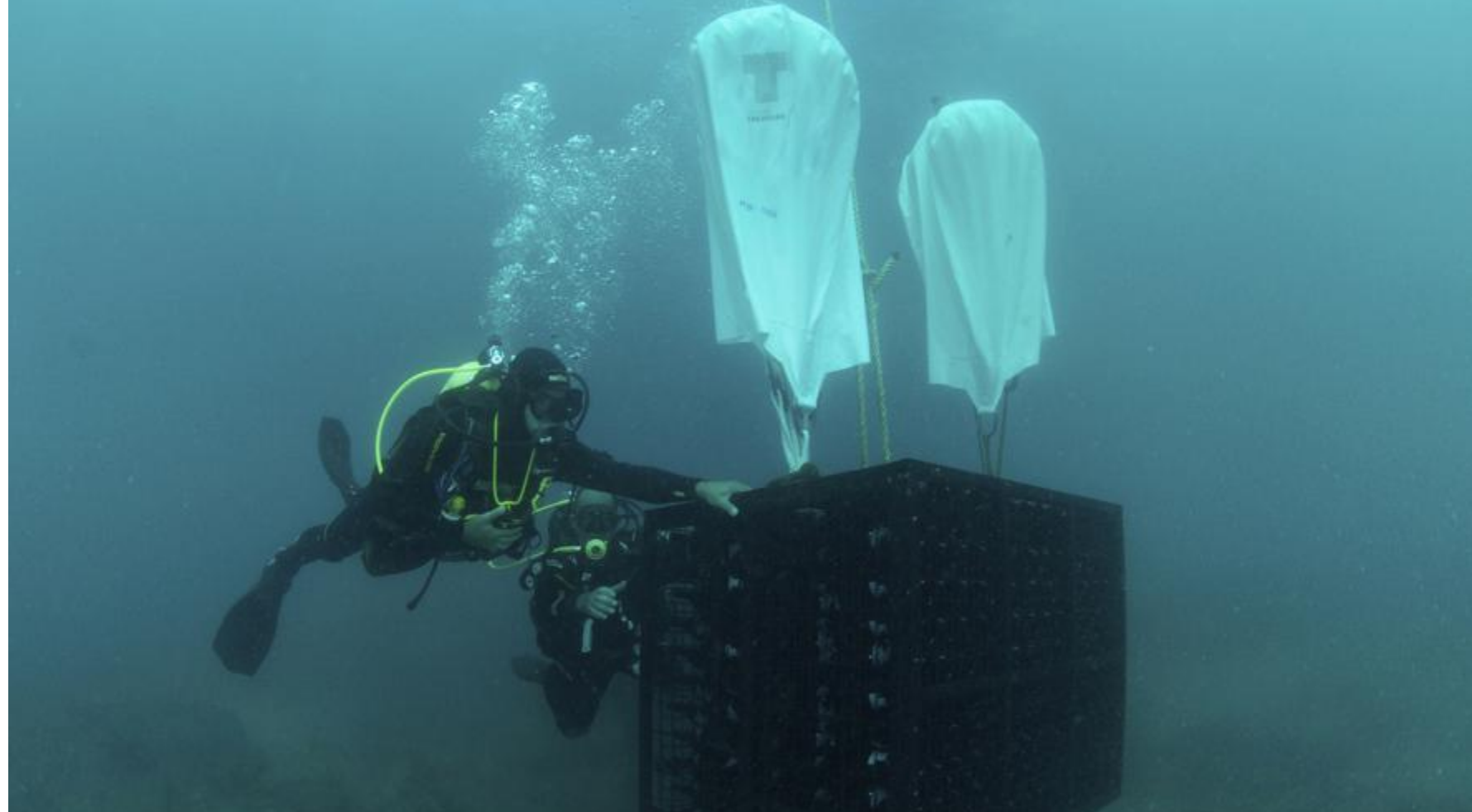


Uiteraard kunnen we de vinificatie – het wijnmakingsproces – van vandaag nog moeilijk vergelijken met wat toen gangbaar was. Een grote diversiteit aan druivenrassen verving geleidelijk de oerstokken. En na een verwoestende ravage vorige eeuw door de druifluiss entte men alle Europese druivelaars op Amerikaanse onderstammen. Intussen is de 'élevage' van wijn bijna een biotechnische oefening geworden. Daarbij komt dat ook onze smaak is geëvolueerd, en de aroma's van toen ons niet meer kunnen bekoren. De focus ligt nu op wijnen met body en een lange krachtige afronding.

Toekomst voor 'vino marino'?

Om af te sluiten nog dit merkwaardige verhaal uit Italië. Op het eiland Elba (her)ontdekte wijnbouwer Antonio Arrighi – in samenwerking met een professor wijnbouw van de universiteit van Milaan – in 2018 het 2500 jaar oud-Griekse gebruik om druiven voor de gisting vijf dagen in zeewater onder te dompelen, om ze vervolgens te drogen in de zon en te laten gisten in amforen. Zijn Nesos-wijn (oud woord voor eiland) smaakt zoet, helemaal niet zilt en is wat dikker. Bovendien bevat deze 'vino marino' twee keer zoveel anti-oxydantia (fenolen) en bewaart ze beter, waardoor geen toevoeging van sulfiet vereist is.

Er zit dus nog wel wat groeimarge in de business van de 'onderwaterrijping' van wijn. Zo zijn er testen aan de gang om ook champagne in zee te laten rijpen. Niet zo verwonderlijk, want deze vorm van wijnrijping biedt wel wat voordelen. De zee-omgeving zorgt, zonder kosten en energiegebruik, voor een constante temperatuur, vochtgehalte en voor de nodige stockageruimte. Daartegenover staat dat duikers de kooien regelmatig moeten controleren en een speciale boot, uitgerust met een knoert van een lier, de oogst moet ophalen. Ook kan men zich vragen stellen bij de wenselijkheid om extra ruimte in te nemen in zee, nu steeds meer activiteiten lonken naar ruimtegebruik in deze tot voor kort aan vissers en scheepvaart overgelaten vondstems.



Lees meer

- **This seawater-infused wine is sweet, thick and not at all salty.** Eberle (2020) | [Hakai](#)
- **Bottoms up.** Kingdon (2016) | [Hakai](#)
- **De zeven woorden van de Lage Landen.** Judo & van Gorp (2022) | [ANV](#)
- **Petrus wine aged in space for sale at Christie's.** Luckhurst (2021) | [BBC news](#)

Meer lezen over :

- GEZONDHEID & WELZIJN
- VOEDSEL UIT ZEE
- MICRO-ORGANISMEN

Suggesties

Heb je zelf ideeën, interessante weetjes ...

Stuur ons je suggestie

Artikel delen

Lijkt dit artikel iets voor uw vrienden of collega's? Deel het met hen!

- in
- f
- t
- ★
- ✉
- 🖨